

Roendanska Boem torta



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- 6 bjelanca
- 150 goraha
- 200 g šecera u prahu
- 2 kašike brašna
- 2 kašike prezle
- 1 prašak za pecivo

Fil:

- 1 l mljeka
- 6 žumanca
- 4 pudinga od vanile
- 200 g šecera u prahu
- 250 g margarina
- 200 goraha
- 100 g čokolade za kuvanje

Dekoracija:

- 2 kesice šlag pjene od vanile

i još:

- **300 g** plazma keksa
- **2 kašikeruma**
- **200 ml** mlijeka

Priprema

Umutiti bjelanca u cvrst sneg. Dodati šećer u prahu, mljevene orahe, prezlu, brašno i prašak za pecivo. Sve dobro sjediniti drvenom varjačom.

Smjesu sipati u pleh dimenzija (28x40) i peći na 180 C oko 25 minuta.

Dok se kora peče skuvati fil. U šerpu staviti mlijeko da provre. Posebno umutiti puding, žumanca i šećer u prahu sa malo hladnog mlijeka i sve to sipati u prokuvano mlijeko. Kuvati uz stalno miješanje dok se fil ne zgusne. Ostaviti fil da se hladi.

Posebno umutiti margarin pa dodati ohlaenom filu. Dobro sjediniti mikserom. Smjesu podijeliti na dva dijela. U jedan dio dodati 200 g mljeveni oraha, a u drugi dio dodati 100 g istopljene čokolade.

Pecenu koru staviti na tacnu, preko dodati tamni fil sa čokoladom.

Preko tamnog fila staviti plazma keks koji prethodno potopimo u mlijeko i rum.

Preko keksa staviti svjetli fil sa orasima i ponovo plazma keks koji prethodno potopimo u mlijeko i rum.

Umutiti 2 šlag krema od vanile i dekorisati tortu.

Savet